



KCER.43.4 -MP.2017

Program warsztatów szkoleniowych:

Slow Food czyli „Obrona prawa do smaku”

16 - 18 października 2017 r. Gąsawa

Zakwaterowanie: Gospodarstwo Agroturystyczne u Marii w Gąsawie
Ul Krótka 18 88-410 Gąsawa

16 października 2017 r. /poniedziałek/

- Do 13.00** Zakwaterowanie uczestników w Gospodarstwie Agroturystycznym u Marii i Jana Kaczmarków
- 13.00 *Obiad w ZSN w Gąsawie ul. Żnińska 6*
- 14.00** **Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia** –Ryszard Winter - dyrektor Krajowego Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie,
Małgorzata Pawlonka - nauczyciel konsultant KCER w Brwinowie
Aleksandra Adamska - dyrektor ZSN w Gąsawie
- 14.15** **Dorobek dydaktyczno – wychowawczy Zespołu Szkół Niepublicznych w Gąsawie** - Aleksandra Adamska - dyrektor ZSN w Gąsawie
- 15.00** **Ekologiczna produkcja i przetwórstwo drobiu i trzody chlewnej** - Zakłady Rolmies w Łabiszynie (pierwsza w Polsce masarnia ekologiczna połączona z gospodarstwem ekologicznym produkującym drób i trzodę chlewną).
- 18.00** **Produkcja ekologicznych serów i masła** – gospodarstwo Pani Katarzyny Kowalczewskiej w Komratowie.
- 19.00 *Kolacja*

17 października 2017 r. /wtorek/

8.00 *Śniadanie*

9.00 Podział na grupy

Promocja tradycyjnych produktów w nowoczesnej aranżacji – warsztaty kulinarne z kucharzem Panem Pawłem Żukowiczem/ Natura z nauką, czyli slow food dla skóry i ciała – warsztaty z fizjoterapeutką Panią Malwiną Nowaczyk

15.00 *Obiad*

16.00 **Wpływ żywienia na zdrowie człowieka – wykład lekarza Pana Wojciecha Szczęsnego.**

18.00 *Kolacja*

19.00 **Pokaz barmański w wykonaniu Waldemara Szredera.**

18 października 2017 r. /środa/

8.00 *Śniadanie*

9.00 **Kuchnia pradziejowa - Muzeum Archeologiczne w Biskupinie**

11.30 **Zasady uzyskiwania rekomendacji Slow Food - na przykładzie Hotelu i SPA Herbarium w Chomiąży Szlecheckiej**

12.30 *Obiad*

13.30 **Podsumowanie seminarium, analiza arkuszy ewaluacyjnych.
Rozdanie zaświadczeń i materiałów szkoleniowych - Małgorzata Pawlonka
KCER w Brwinowie**